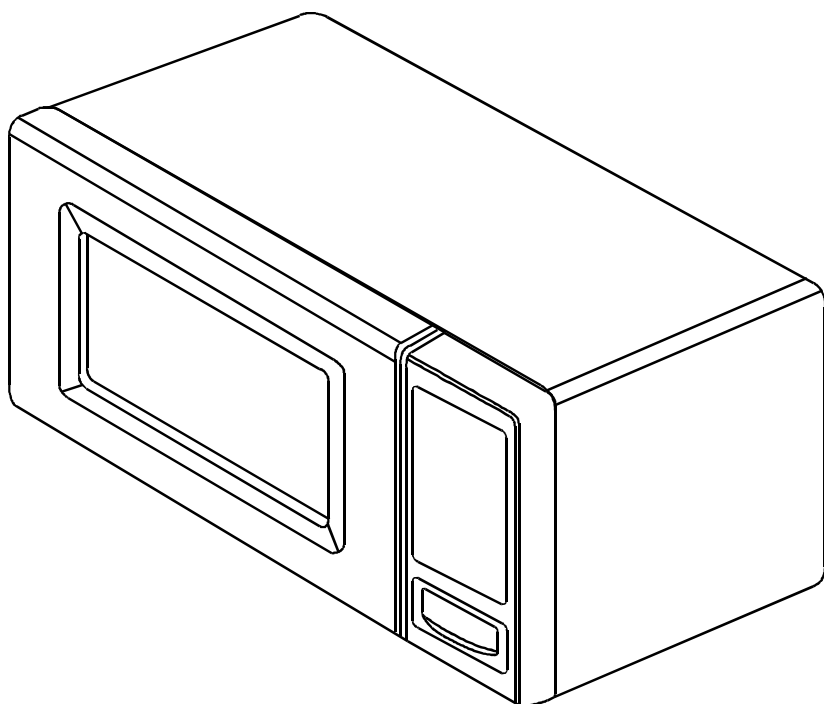


Amana[®]

Manuale utente Forno a microonde Semi professionale

LD510P

**Tenere questo libretto istruzioni per futura referenza.
Nel caso di rivendita dell'apparecchio, assicurarsi di
cedere anche il libretto di uso e manutenzione.**



Contenuti

Quando si contatta Amana, indicare le informazioni complete del prodotto che si trovano sull'etichetta sul prodotto. Trascrivere le informazioni sul libretto:

Modello: _____
Numero di produzione: _____
Numero seriale: _____
Data di acquisto: _____
Nome e indirizzo rivenditore: _____

Tenere una copia della fattura di acquisto per usufruire delle prestazioni in garanzia.

Identificazione modello.....	2
Specifiche.....	2
MISURE IMPORTANTI DI SICUREZZA	
PERICOLO.....	3
ATTENZIONE.....	3
PRECAUZIONI CONTRO I RISCHI DI ESPOSIZIONE A UN ECCESSO DI MICROONDE.....	4
Istruzioni di messa a terra.....	5
Installazione.....	6
Sballare l'apparecchio.....	6
Interferenze radio.....	6
Posizionamento del forno.....	6
Suggerimenti per l'utilizzo.....	6
Come funziona il forno a microonde.....	6
Variabili del cibo.....	6
Manipolazione degli alimenti.....	7
Utensili da microonde.....	8
Suggerimenti per la cottura.....	8
Caratteristiche del forno.....	8
Pannello di controllo.....	9
Display.....	9
Tasti.....	9
Display di funzionamento.....	10
Display di programmazione.....	10
Utilizzo.....	11
Interrompere un programma.....	11
Cancellare il tempo rimanente.....	11
Utilizzare i programmi preimpostati.....	11
Tempi di cottura nei programmi preimpostati.....	11
Immissione manuale dei tempi di cottura.....	11
Programmazione.....	12
Tasti programmi	12
Programmi a cicli di cottura multipli.....	12
Opzioni.....	13
Pulizia.....	14
Prima di chiamare l'assistenza.....	15
Condizioni di garanzia.....	16
Istruzioni di referenza rapida.....	17

Specifiche

Le specifiche del prodotto possono essere modificate anche senza preavviso.

Caratteristiche elettriche	240V AC, 50 Hz
Potenza in entrata	1500 W
Potenza in uscita	1000 W I.E.C. 705
Frequenza	2450 MHz
Amperaggio	13.3A
Dimensioni esterne (LxHxP) in mm	530 x 359 x 394
Dimensioni interne (LxHxP) in mm	348 x 222 x 373
Capacità	28 lt.
Lunghezza cavo	1,5 mt..

MISURE IMPORTANTI DI SICUREZZA



Questo simbolo segnala un messaggio di sicurezza



PERICOLO

Nell'utilizzare apparecchi elettrici, prendere le dovute precauzioni per ridurre i rischi di bruciature, shock elettrici, incendi, o danni alle cose e alle persone.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno.
2. LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE NORME DI SICUREZZA PER PREVENIRE L'ESPOSIZIONE DIRETTA DI MICROONDE
3. Questo apparecchio deve avere una messa a terra appropriata. Leggere e seguire le istruzioni per la messa a terra.
4. Installare e collocare l'apparecchio seguendo le istruzioni presenti su questo manuale.
5. Certi alimenti come uova o pacchetti sigillati - come confezioni di sugelati o barattoli chiusi - non devono assolutamente essere scaldati in questo forno perché potrebbero esplodere.
6. Utilizzare questo forno solo per gli utilizzi consentiti e descritti in questo manuale. Non utilizzare prodotti chimici o vapori corrosivi. Questo forno è costruito e disegnato specificamente per cuocere o scaldare alimenti o bevande. Questo forno non è disegnato per l'utilizzo industriale o di laboratorio.
7. Come per tutti gli apparecchi elettrici, è necessario sorvegliare l'utilizzo dell'apparecchio da parte di bambini.
8. NON utilizzare questo apparecchio se ha un cavo o la presa elettrica danneggiati, se non funziona normalmente o se è stato danneggiato o se è caduto.
9. Questo apparecchio, inclusa qualsiasi parte di questo, DEVE essere riparato SOLAMENTE da tecnici qualificati. Sono necessari attrezzi speciali. Contattare l'assistenza ufficiale per ispezioni, controlli o per la riparazione. Contattare il punto vendita per ottenere i dati del servizio di assistenza.
10. NON coprire o bloccare filtri od altre aperture del forno.
11. NON tenere il forno all'esterno. NON utilizzare apparecchio vicino all'acqua - per esempio vicino ad un lavello o su una superficie bagnata o vicino ad una piscina e similari.
12. NON immergere il cavo elettrico o la presa dentro l'acqua.
13. NON appoggiare il cavo elettrico o la presa su superfici molto calde.
14. NON lasciare pendere il cavo elettrico oltre lo spigolo del tavolo o del piano di lavoro.
15. Vedere le istruzioni per la pulizia del portello nella sezione apposita del manuale.
16. Questo forno è adatto all'uso professionale.



ATTENZIONE

Per ridurre i rischi di incendio all'interno del forno :

- a. Non stracuocere il cibo. Tenere sempre a portata di vista se vengono posti dentro al forno prodotti come carta, plastica od altri prodotti combustibili.
- b. Rimuovere tutte i fermi metallici dalle confezioni e dai sacchetti prima di metterli dentro al forno a microonde.
- c. Tenere la porta del forno chiusa, disconnettere il cavo elettrico o staccare la corrente dal pannello elettrico . Aprendo il portello, l'incendio potrebbe propagarsi.
- d. Quando non in uso, non lasciare cibo, confezioni, carta, plastica o utensili di cottura.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

MISURE IMPORTANTI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Per evitare danni a cose o persone, seguire le seguenti precauzioni:

1. Per evitare eruzioni o bolliture spontanee, mescolare tutti i liquidi prima di riscaldarli nel forno. Non riscaldare eccessivamente. Se l'aria non è miscelata con i liquidi che vegono riscaldati a microonde, i liquidi possono eruttare e fuoriuscire dai contenitori dentro al forno o anche nella fase di rimozione dal forno.
2. Non è possibile effettuare frittture dentro al forno. I grassi potrebbero riscaldarsi eccessivamente ed essere pericolosi da manipolare.
3. Non cuocere o riscaldare le uova con il guscio nel forno a microonde. Potrebbe causare un eccesso di pressione interno all'uovo stesso ed esplodere. Se il guscio viene forato, il problema non sussiste e il vapore/pressione interna, può facilmente fuoriuscire dall'uovo.
4. Forare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima di cuocerli con il forno a microonde. Con la buccia forata, il vapore può fuoriuscire dall'alimento stesso.
5. Non fare funzionare la macchina senza caricare di cibo o liquidi la cavità.
6. Utilizzare unicamente mais adatto al forno a microonde. L'indicazione deve essere chiaramente riportata sulla confezione del mais stesso. Il tempo di cottura varia a seconda della potenza del forno. Non continuare la cottura dopo che il mais ha smesso di scoppiare. Il mais si brucerebbe o potrebbe infiammarsi. Non lasciare il forno in funzione senza un controllo ravvicinato.
7. Non utilizzare termometri normali all'interno del forno a microonde. La maggior parte dei termometri contiene mercurio e può causare un arco elettrico, malfunzionamenti o danni al forno a microonde.
8. Non scaldare biberon nel forno a microonde.
9. Non utilizzare utensili metallici nel forno a microonde.
10. Non utilizzare mai carta o plastica o altri materiali non destinati alla cottura nel forno a microonde.
11. Quando si cucina con carta o plastica o altri materiali infiammabili, seguire le istruzioni del fabbricante.
12. Non utilizzare mai tovaglioli contenenti nylon o altre fibre sintetiche dentro al forno. il nylon riscaldato potrebbe sciogliersi e provocare fiamme.
13. Non scaldare nel forno barattoli sigillati o buste di plastica. Il cibo o il liquido potrebbe espandersi velocemente provocando la rottura del contenitore. Forare o aprire il contenitore prima di scaldarlo.
14. Per evitare malfunzionamenti al pacemaker, consultare il proprio medico o il costruttore circa gli effetti delle microonde sul pacemaker.

PRECAUZIONI CONTRO I RISCHI DI ESPOSIZIONE A UN ECCESSO DI MICROONDE

- a. Non cercare di utilizzare il forno con la porta aperta in quanto l'utilizzo a porta aperta potrebbe provocare una esposizione eccessiva e pericolosa di microonde. E' estremamente importante non manomettere o modificare il sistema di chiusura.
- b. Non posizionare alcun oggetto tra la porta del forno e la parte frontale del forno per impedire che vi si accumulino sporco o detersivi sulle superfici sigillate.
- c. Non utilizzare il forno a microonde se guasto o danneggiato. Particolarmente importante è che la porta sia totalmente integra e che chiuda perfettamente e che non ci siano danni a : (1) porta, (2) cerniere (3) guarnizioni e superfici sigillate.
- d. Il forno a microonde non deve essere aggiustato o manomesso da personale non specializzato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Messa a terra

PERICOLO

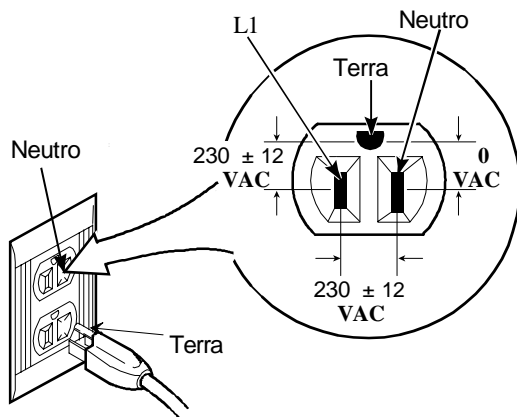
Per evitare rischi di shock elettrico o morte, seguire le istruzioni per la messa a terra del forno.

PERICOLO

Per evitare rischi di shock elettrico o morte, non modificare la presa elettrica.

Questo apparecchio DEVE avere una corretta messa a terra. Nel caso di un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce i rischi di shock elettrico provvedendo ad una via di evacuazione della corrente elettrica. Questo forno è dotato di un cavo con appropriate messa a terra e spina. La spina deve essere inserita in una presa adatta e con la messa a terra efficiente.

Consultare un elettricista qualificato o il centro assistenza per ulteriori specificazioni circa la messa a terra o per verificare che la messa a terra sia stata fatta correttamente.



Schema della messa a terra

Grounding Instructions

WARNING

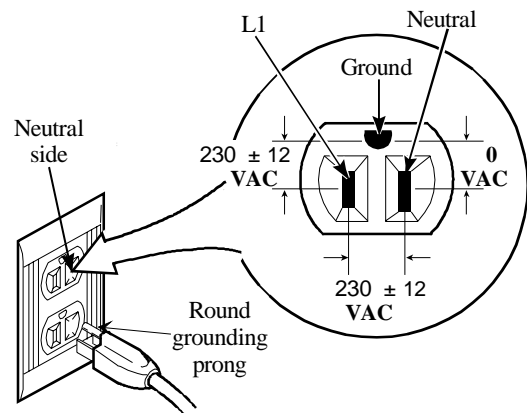
To avoid risk of electrical shock or death, this equipment must be grounded.

WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, do not alter the plug.

This equipment **MUST** be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the equipment is properly grounded.



Grounded Receptacle and Plug

Sballare l'apparecchio

- Ispezionare visivamente l'apparecchio per assicurarsi della sua integrità.
- Comunicare immediatamente eventuali danni al rivenditore. Non utilizzare il forno se danneggiato.
- Rimuovere tutto il materiale dall'interno del forno.
- Se il forno è stato tenuto per qualche tempo in un ambiente freddo, aspettare alcune ore prima di usarlo.

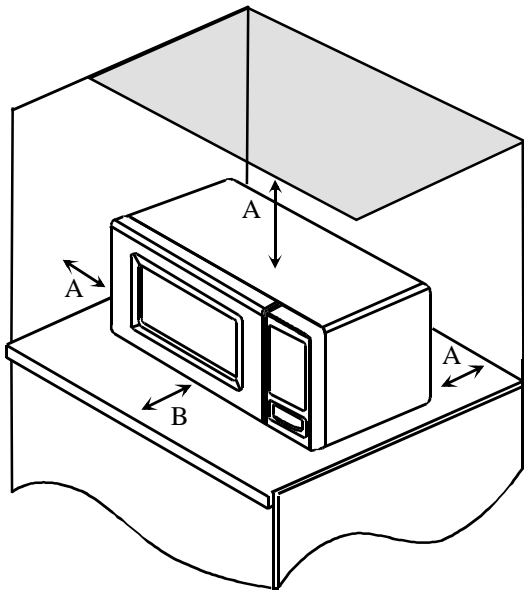
Interferenze radio

L'utilizzo di un forno a microonde può provocare interferenze a radio, televisione o apparecchi simili. È possibile ridurre le interferenze facendo le seguenti operazioni:

- Pulire la porta e le guarnizioni del forno come spiegato nelle istruzioni del 'Manuale di uso e manutenzione'
- Posizionare radio, televisione ecc. il più lontano possibile dal forno.
- Utilizzare una antenna propriamente installata per radio e televisione per ottenere il segnale più chiaro possibile.

Posizionamento del forno

- Non installare il forno vicino o sopra una fonte di calore come una friggitrice. Ciò potrebbe causare un funzionamento improprio dell'apparecchio e una vita più breve delle parti elettriche.
- Non bloccare o ostruire il filtro del forno. Permettere un comodo accesso per il forno.
- Installare il forno solo su superfici livellate



- A—Lasciare almeno 3,8 centimetri di spazio intorno e sopra all'apparecchio. Una circolazione d'aria appropriata, permette una maggiore ventilazione delle componenti elettriche. Una circolazione di aria ridotta potrebbe causare un funzionamento improprio dell'apparecchio e una vita più breve delle parti elettriche.
- B—Lasciare almeno 8 centimetri dalla porta del forno allo spigolo del piano di lavoro, per evitare la caduta accidentale del forno.

Come funziona il forno a microonde

Tutte le molecole liquide e solide hanno particelle positive e particelle negative che sono in movimento lento ma costante. (Positive e negative si attraggono e si respingono come magneti.) Nella cottura a microonde, questa azione molecolare viene accelerata. Nell'istante in cui le microonde colpiscono il cibo, le molecole si eccitano. L'eccitazione causa una frizione fra molecole che si scontrano e si sfregano a una velocità accelerata. La frizione causa un innalzamento di temperatura che cuoce il cibo e bolle l'acqua.

Dal momento che le microonde cessano di colpire il cibo, la frizione continua da sola per un certo periodo, poi torna normale.

Le microonde penetrano il cibo fino ad una profondità di 1,5 cm. Quando inizia la produzione di calore, il calore stesso si espande all'interno del cibo per induzione, proprio come nella cottura tradizionale. Il vostro forno a microonde Amana vi consente diverse impostazioni di potenza, che vi permettono di controllare la velocità con la quale si cuoce il cibo.

Variabili del cibo

La cottura a microonde può venire influenzata da diverse variabili del cibo.

La forma del cibo influisce fortemente sui tempi di cottura degli alimenti. Gli alimenti piatti e sottili si scaldano più rapidamente rispetto ad alimenti grossi. Per esempio, una bistecca si scalda più rapidamente di un arrosto. Gli alimenti tagliati in pezzi piccoli si cuoceranno più velocemente che alimenti interi. I pezzetti dovrebbero avere una dimensione uniforme e una forma simile, altrimenti i pezzi più piccoli cuoceranno prima. La maggior parte di calore viene ceduta sulla superficie dell'alimento. L'interno di pezzi grossi, o di alimenti densi, si scalda per induzione dalla parte esterna dell'alimento stesso.

La quantità o il volume del cibo influiscono sul tempo di cottura totale. Il tempo di cottura aumenta in modo proporzionale al volume dell'alimento. Per cuocere una quantità doppia di cibo occorre quasi raddoppiare il tempo di cottura nel forno. Per calcolare il tempo di cottura necessario occorre moltiplicare il tempo di cottura della porzione singola per il numero delle porzioni e poi ridurre il tempo totale ottenuto del 20%.

La densità dell'alimento può influire molto sui tempi di cottura. Alimenti porosi, come pane, torte o pasticceria si scaldano molto più rapidamente rispetto ad alimenti densi della stessa misura. Gli alimenti porosi assorbono le microonde molto rapidamente. La carne assorbe le microonde solo sulla superficie, l'interno è scaldato per induzione, aumentando i tempi di cottura. La carne può essere cotta nella salsa, se desiderato. L'umidità della salsa farà in modo che la temperatura si alzi rapidamente, cosicché anche la carne scalderà prima.

La temperatura iniziale del cibo influisce anch'essa sui tempi di cottura. Per ogni grado di temperatura che bisogna alzare, occorre una certa quantità di energia. Una temperatura iniziale più bassa, richiede più energia e tempi di cottura più lunghi. Di conseguenza, alimenti a temperatura di frigorifero richiedono tempi più lunghi rispetto ad alimenti a temperatura ambiente. Cibi già tiepidi si scaldano molto rapidamente.

Il contenuto di umidità degli alimenti influisce sul tempo di cottura. Più elevato è il grado di umidità del cibo, più lunghi saranno i tempi di cottura.

Il contenuto di grassi e zucchero negli alimenti influiscono sui tempi di cottura. Alimenti con elevato contenuto di grasso e zucchero scaldano molto rapidamente e raggiungeranno temperature più alte rispetto ad alimenti che hanno un basso livello di grassi e di zuccheri.

La dislocazione del cibo nella cavità del forno può influire sui risultati di cottura nel forno. Una disposizione "rotonda" è la migliore possibile. Utilizzare piatti tondi ogni volta che è possibile. Inoltre, disporre le patate in circolo piuttosto che in fila. Quando si necessita di scaldare un solo 'pezzo', posizionarlo al centro del vano interno del forno per una cottura ottimale.

Manipolazione degli alimenti

Talvolta le ricette suggeriscono di muovere o manipolare il cibo durante la cottura. Esistono diversi tipi di manipolazione.

E' necessario mescolare meno spesso nel forno a microonde rispetto alle cotture tradizionali. Nelle cotture tradizionali si usa spesso un cucchiario per muovere gli alimenti dal basso verso l'alto per distribuire uniformemente il calore. Nella cottura a microonde è invece necessario mescolare dall'esterno verso il centro del piatto per distribuire il calore.

Se una ricetta indica di mescolare una o due volte durante la cottura, mescolate ad intervalli regolari. Per esempio, per un tempo di cottura di 12 minuti, se necessario mescolare due volte, mescolate dopo quattro minuti e di nuovo dopo otto minuti di cottura. In ogni caso, non è necessario essere così precisi. Mescolate solo quando necessario. Quando utilizzate livelli di potenza minori, è meno importante mescolare regolarmente. Alcuni esempi di alimenti che necessitano di essere mescolati sono: salse, budini, brodo e alcuni piatti a base di uova. Alcuni alimenti non possono essere mescolati. Questi alimenti devono essere ruotati o girati.

Alcuni alimenti non possono essere mescolati e devono essere riposizionati o ruotati durante la cottura. Alcuni esempi possono essere patate o pezzi di carne. Riposizionando gli alimenti si rende la diffusione di calore più uniforme. Alimenti cotti o scaldati coperti o a livelli di potenza inferiori necessitano normalmente di spostamenti meno frequenti.

Utensili da microonde



Attenzione

Per evitare bruciature è opportuno indossare guanti o altre protezioni alle mani durante la cottura.

Non utilizzare mai contenitori o coperchi metallici, compresi contenitori rivestiti, con cornici o fogli metallici. Non utilizzare posate metalliche. Adatti alla cottura in microonde sono i contenitori in carta, plastica, vetro, porcellana, tessuto o vimini.

Consigliati	Sconsigliati
Vetro/ceramica	Alluminio
Tessuto in fibra	Sacchetti alimentari
Carta normale	Carta riciclata
Plastica	Cristallo con piombo
Legno	Carta di giornale
	Metallo
	Ceramica con cornice

Suggerimenti per la cottura

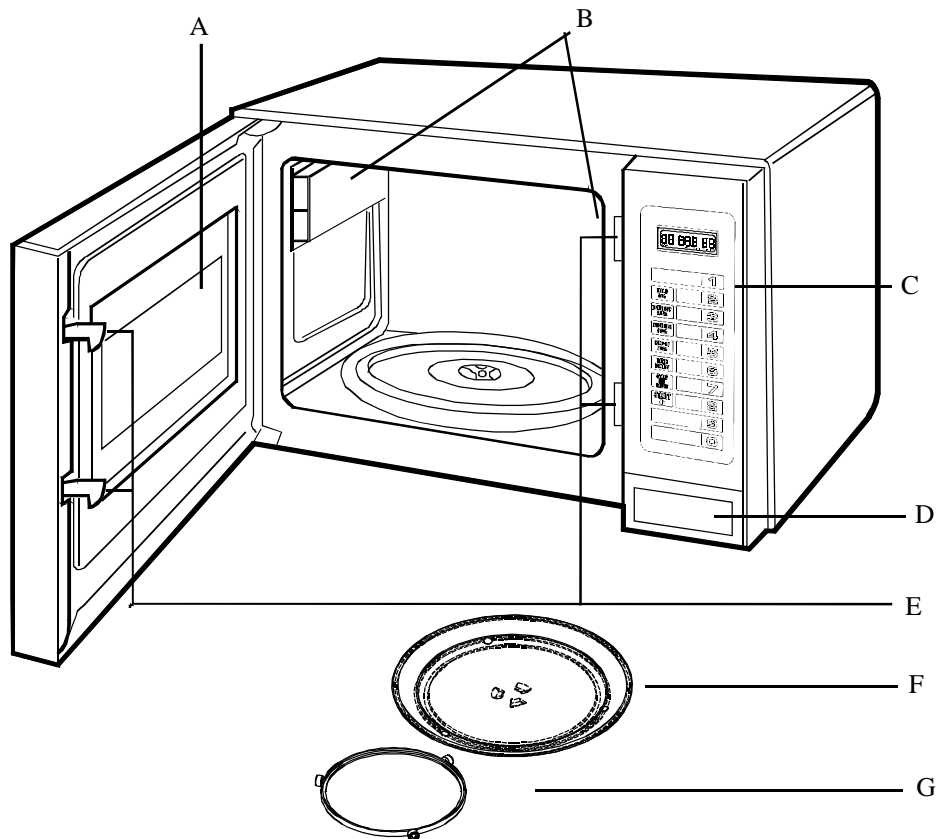
Coprire il cibo per cottura più uniforme. Possono essere usati coperchi in vetro, fogli in plastica alimentare, piatti in ceramica o carta. Non sigillare. lasciare piccole feritoie per permettere al vapore di uscire.

Forare o tagliare tutti le coperture artificiali come plastica e tutti gli alimenti con buccia o membrana (patate, pomodori, uova) Questo impedisce l'esplosione di detti alimenti/contenitori e permette le espansioni del cibo e la fuoriuscita dei vapori.

Posizionare gli alimenti con attenzione. Per i migliori risultati, è importante posizionare i vegetali in modo uniforme sul piatto con gli spessori minori al centro del piatto stesso. E' importante che gli alimenti non debordino del piatto su cui sono posizionati. Coprire le carni con brodo o liquidi e inumidire gli alimenti diversi dal pane o dai prodotti di pasticceria.

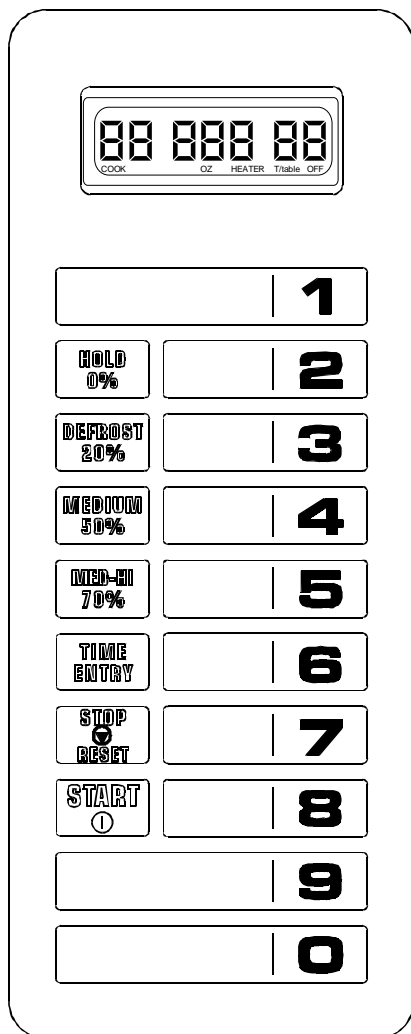
Non sovrapporre gli alimenti o i piatti. Invece, affiancarli lasciando un piccolo spazio tra loro.

Caratteristiche del forno

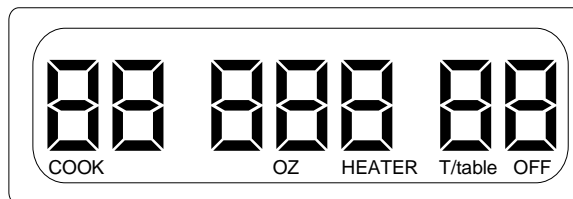


- A—Finestra portello
- B—Protezione schizzi
- C—Controllo elettronico
- D—Tasto apertura portello
- E—Chiusura di sicurezza
- F—Piatto rotante (dove previsto)
- G—Anello rotante

Pannello di controllo



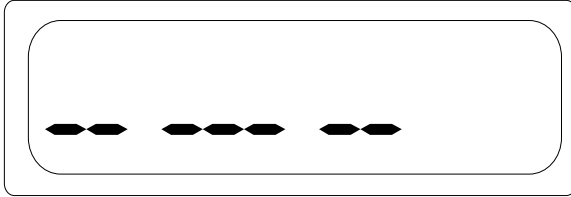
Display



Tasti

TIME ENTRY	Utilizzato per inserire i tempi di cottura . Funzione tempi di cottura manuali
Tasti 1-0	Utilizzati per lanciare i programmi preinstallati oppure per inserire i tempi di cottura per la funzione tempi manuali.
HOLD 0%, DEFROST 20%, MEDIUM 50%, MED-HI 70%	Utilizzati per selezionare i livelli di potenza. Il forno può lavorare a piena potenza o a potenza parziale. Se la potenza è settata a 0%, il forno non scalda. Se nessuna selezione è inserita, il forno lavora al 100%
STOP/RESET	Utilizzato per uscire dalla programmazione e per fermare un ciclo di cottura.
START	Utilizzato per far partire il programma manuale o per fare ripartire un programma interrotto. Utilizzato anche per avanzare alla opzione successiva. Utilizzato per memorizzare nuove impostazioni nei programmi.

Display di funzionamento



Indica che il forno è connesso alla rete elettrica. Aprire e chiudere il portello per resettare.



READY indica quando il controllo del forno è pronto. Appare dopo aver aperto e chiuso lo sportello.



88:88 indica i tempi di cottura. Quando sono programmati diversi programmi, indica il tempo totale.

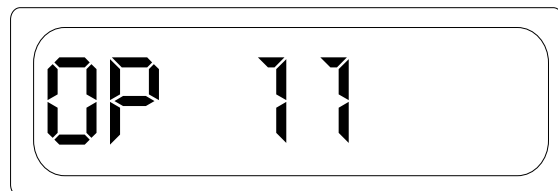
COOK indica quando il forno stà operando.

20 indica il livello di potenza utilizzato. Se non è indicato nulla, il forno lavora al 100% di potenza.

Display di programmazione



Indica il modo di programmazione. Vedi sezione "Programmazione" per le procedure di programmazione.



Indica le opzioni di programmazione. Vedi sezione 'Opzioni di programmazione' per le procedure.

Utilizzo



ATTENZIONE

Per non danneggiare il forno, metterlo in funzione solo quando il piatto rotante è in posizione



ATTENZIONE

Perevitare incendi, si consiglia di non asciugare vestiti o giornali dentro al forno a microonde

Interrompere un programma

Aprire il portello per interrompere un programma. La ventola continua a girare. Chiudere la porta e premere **START** per far ripartire il programma.

- Premere **STOP/RESET** per interrompere un programma. Il display continua a visualizzare il tempo rimanente. Premere **START** per far ripartire il programma.

Cancelare il tempo rimanente

- Se il forno è in funzione, premere **STOP/RESET** per bloccare il programma, premerlo di nuovo per resettare.
- Se il portello è aperto, chiudere il portello e premere il testo **STOP/RESET** per resettare.

Utilizzare i programmi preimpostati

Il forno ha 10 programmi preimpostati. Queste istruzioni si riferiscono ai programmi impostati dalla fabbrica. I forni riprogrammati potrebbero rispondere diversamente da quanto sotto descritto.

1. Aprire la porta del forno, posizionare all'interno il cibo e chiudere il portello.
 - Se nessun tasto programma è premuto entro 30 secondi, aprire e richiudere il portello.
2. Premere il programma desiderato.
 - Il forno incomincia il programma.
3. Il forno conclude il programma ed emette un suono mentre il tempo di cottura inizia a lampeggiare.

Tempi cottura nei programmi preimpostati

Tutti i programmi preimpostati sono a piena potenza.

Programma	Tempi cottura
1	10 sec.
2	20 sec.
3	30 sec.
4	45 sec.
5	1 min.
6	1:30 min.
7	2 min.
8	3 min.
9	4 min.
0	5 min.

Immissione manuale dei tempi di cottura

L'opzione di immissione manuale permette all'operatore di impostare tempi di cottura e livelli di potenza differenti senza modificare i programmi preimpostati.

1. Aprire la porta, posizionare il cibo e chiudere il portello.
 - Il display indica "READY".
 - Se nessun tasto programma è premuto entro 30 secondi, aprire e richiudere il portello.
2. Premere **TIME ENTRY**.
 - Il display indica "0000".
3. Premere i tasti con i numeri per impostare il tempo.
 - Per esempio, per scaldare 2 minuti e mezzo, premere **2, 3, e 0**.
4. Premere il livello di potenza desiderato.
 - Se non viene impostato nessun livello di potenza, il forno funziona al 100%.
 - Per esempio, premendo **MEDIUM 50%** si imposta il funzionamento al 50% di potenza.
 - Il display indica il livello di potenza impostato solo se differente dal livello pieno di potenza.
5. Premere **START**.
 - Il forno inizia a operare.
6. Il forno conclude il programma ed emette un suono mentre il tempo di cottura inizia a lampeggiare.

Programmazione

Tasti programmi

Il forno ha 10 programmi preimpostati. Seguire le istruzioni per reimpostare i programmi con tempi e livelli di cottura.

1. Aprire la porta del forno.
 - Se si chiude la porta o si preme il tasto RESET prima di terminare la sequenza di programmazione, il forno esce dalla programmazione senza salvare il programma.
2. Premere e tenere premuto il tasto 1 per 5 secondi circa.
 - Dopo 5 secondi emette un suono e il display mostra "PROGRAM" indicando il modo di programmazione.
3. Premere il tasto del programma da modificare
 - Il display mostra il tempo di cottura, "COOK LEVEL" e il livello di potenza se differente dal 100 %.
4. Premere i tasti numerici per inserire il tempo desiderato
 - Per esempio, per impostare 2 minuti e mezzo, premere 2, 3, e 0 .
5. Premere il livello di potenza desiderato .
 - Se non viene impostato nessun livello di potenza, il forno funziona al 100% .
 - Per esempio, premendo MEDIUM 50% si imposta il funzionamento al 50% di potenza.
 - Il display indica il livello di potenza impostato solo se differente dal livello pieno di potenza.
6. Premere *START* per salvare il nuovo programma nella memoria del forno.
 - Ripetere da 3 a 6 per altri programmi.
7. Premere *RESET* per terminare la programmazione.

Programmi a cicli di cottura multipli

Seguire le istruzioni sotto per programmare cicli di cottura multipli, fino a 3 cicli, senza interruzioni.

1. Aprire la porta del forno.
 - Se si chiude la porta o si preme il tasto RESET prima di terminare la sequenza di programmazione, il forno esce dalla programmazione senza salvare il programma.
2. Premere e tenere premuto il tasto 1 per 5 secondi circa.
 - Dopo 5 secondi emette un suono .
3. Premere il tasto del programma da modificare
 - Il display mostra il tempo di cottura, "COOK LEVEL" e il livello di potenza se differente dal 100 %.
4. Premere i tasti numerici per inserire il tempo desiderato
 - Vedi esempio precedente,
5. Premere il livello di potenza desiderato .
 - Se non viene impostato nessun livello di potenza, il forno funziona al 100%.
 - Per esempio, premendo MEDIUM 50% si imposta il funzionamento al 50% di potenza.
 - Il display indica il livello di potenza impostato solo se differente dal livello pieno di potenza.
6. Premere il tasto *TIME ENTRY* .
 - Il display indica "STAGE 2" . Poi inserire il nuovo tempo e livello di cottura.
 - Ripetere 5-6 per impostare ulteriori fasi di cottura
7. Premere *START* per salvare il nuovo programma nella memoria del forno.
8. Premere *RESET* per terminare la programmazione.

Opzioni

Seguire le istruzioni di seguito per impostare le opzioni di funzionamento del forno. Segnale di fine ciclo, tempo massimo di cottura e altre opzioni possono essere modificate a seconda delle necessità.

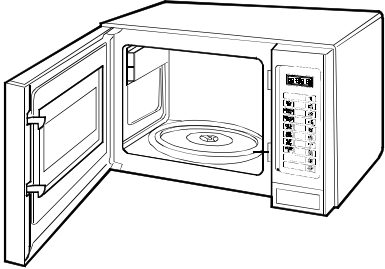
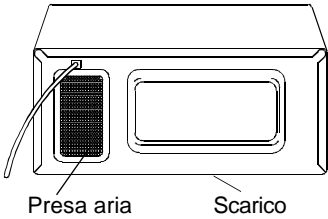
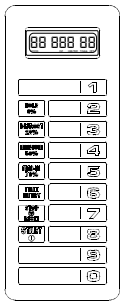
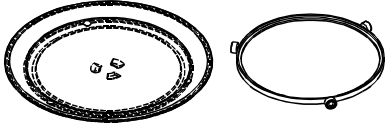
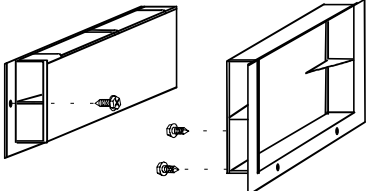
1. Aprire la porta del forno.
 - Se si chiude la porta o si preme il tasto RESET prima di terminare la sequenza di programmazione, il forno esce dalla programmazione senza salvare il programma.
2. Premere e tenere premuto 2 per circa 5 secondi.
 - Dopo 5 secondi emette un suono e il display mostra "OPTION".
3. Premere il numero della opzione da modificare
 - "OP" rappresenta il modo di programmazione delle opzioni, il primo numero rappresenta l'opzione e il secondo numero rappresenta il settaggio attualmente impostato per quella opzione.

4. Premere *START* per avanzare alla opzione successiva. Vedi tabella sotto per vedere le opzioni.
5. Premere i numeri (0,1-3) per cambiare le opzioni.
6. Premere *START* per salvare le opzioni.
 - Ripetere i passaggi 4-6 per cambiare ulteriori opzioni.
7. Premere *STOP/RESET* o chiudere il portello per uscire dalla programmazione.



Opzione	Display	Opzione () = impostazione di fabbrica
1 Suono di fine ciclo	OP:10 OP:11 OP:12	beep continuo per 3 secondi (beep continuo fino ad apertura porta) 5 beep prima che si apra la porta
2 Volume allarme	OP:20 OP:21 OP:22 OP:23	No allarme Volume basso: 60-70dB Volume medio: 70-80dB (Volume alto: 80-90dB)
3 Suono tasti	OP:30 OP:31	Nessun suono tasti (Beep quando si premono i tasti.)
4 Attivazione tastiera	OP:40 OP:41	(30 secondi dopo l'apertura della porta la tastiera è disabilitata) 2 minuti dopo l'apertura della porta la tastiera è disabilitata
5 Aggiunta tempo durante la cottura	OP:50 OP:51	(Impedisce di aggiungere tempo durante la cottura) Permette l'aggiunta di tempo durante la cottura.
6 Reset del tempo	OP:60 OP:61	(All'apertura della porta durante il ciclo, il tempo di cottura rimanente viene resettato.) Permette di mantenere il tempo di cottura rimanente anche dopo l'apertura della porta durante il ciclo
7 Tempo massimo di cottura	OP:70 OP:71	Permette 10 minuti di tempo massimo di cottura (Permette 60 minuti di tempo massimo di cottura.)
8 Uso manuale	OP:80 OP:81	Esclude l'uso manuale dei tempi di cottura (Permette l'uso manuale dei tempi di cottura.)

Pulizia

<p>Interno, esterno e porta</p> 	<p>Pulire il forno con un panno morbido e acqua tiepida con sapone neutro. Eliminare l'acqua in eccesso dal panno prima di pulire. Se necessario, bollire una ciotola di acqua dentro al forno a microonde per ammorbidire lo sporco.</p> <p>Importante:</p> <ul style="list-style-type: none">• Non utilizzare detergenti abrasivi ne' contenenti ammoniaca. Potrebbe rovinare il forno.• Non versare mai acqua nel forno.• Non utilizzare pulitrici ad acqua a pressione.
<p>Filtri</p>  <p>Preso aria Scarico</p>	<p>Controllare mensilmente che non ci siano depositi di sporco nei filtri di presa aria e di scarico aria. Pulire regolarmente con un panno umido. Assicurare la circolazione aria. Asciugare bene.</p>
<p>Pannello</p> 	<p>Aprire il portello del forno per disattivare la tastiera. Pulire con un panno morbido e acqua tiepida con sapone neutro.</p>
<p>Vetro rotante e supporto</p> 	<p>Rimuove il piatto rotante e il supporto e lavarli in acqua tiepida con sapone neutro oppure in lavastoviglie</p> <p>Importante:</p> <p>Lasciare il piatto raffreddarsi prima della pulizia. Violenti sbalzi di temperatura possono rompere il piatto.</p> <p>Per evitare danni al forno, non utilizzarlo senza il piatto.</p>
<p>Protezioni</p> 	<p>Le protezioni possono essere pulite nel forno o rimosse. Pulire con un panno morbido e acqua tiepida con sapone neutro.</p> <p>Le protezioni sono fissate con tre viti. Se necessario smontare le protezioni per la pulizia. Non usare il forno senza le protezioni.</p>

Prima di chiamare l'assistenza

Si consiglia di tenere un elenco dei guasti e delle riparazioni nel tempo per referenza futura



ATTENZIONE

Prevenire shock elettrici che potrebbero causare danni seri alle persone o la morte, non rimuovere mai la scocca. Solo tecnici preparati e autorizzati dovrebbero aprire la scocca esterna.

Sintomo	Controllare
Se il forno non parte:	<ul style="list-style-type: none">• Controllare il fusibile• Controllare che la spina sia regolarmente inserita.• Controllare che il forno sia collegato ad una presa con messa a terra e in un circuito polarizzato.
Se le luci interne non si accendono:	<ul style="list-style-type: none">• Sostituire le lampadine.
Se il forno lavora ad intermittenza:	<ul style="list-style-type: none">• Controllare che lo scarico aria non sia ostruito
Il forno lavora ma non scalda gli alimenti:	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare una tazza di acqua fredda nel forno. Scaldare un minuto, se la temperatura dell'acqua non cresce significa che il forno non lavora bene e bisogna chiamare l'assistenza.

Amana® FORNO A MICROONDE SEMI PROFESSIONALE CONDIZIONI DI GARANZIA

DUE ANNI

Garanzia di due anni dalla data di acquisto su tutti i pezzi funzionali e prestazioni del tecnico, escluso per quanto descritto nel seguente paragrafo 'Limitazioni garanzia'.

DIRITTO FISSO DI CHIAMATA

Il diritto fisso di chiamata è a carico di Solisa srl il primo anno e a carico del cliente il secondo anno. Qualora la chiamata non dia luogo ad intervento in garanzia, anche il diritto di chiamata sarà a carico cliente.

LIMITAZIONI GARANZIA

- A partire dalla data di primo acquisto
- Si applica ai prodotti utilizzati unicamente per gli usi previsti da questo manuale.
- L'assistenza deve sempre essere fornita da personale autorizzato Solisa e/o Amana.
- I danni di trasporto o maneggio non sono coperti da questa garanzia.
- In ogni caso la garanzia non copre IVA, dazio tasse doganali o altre spese correlate..

LA GARANZIA NON SI APPLICA SE:

- La targhetta di riconoscimento è illeggibile.
- Il prodotto ha un danno o un difetto che si manifesta in seguito a una manipolazione del prodotto stesso, assistenza non autorizzata, un incidente un incendio, una inondazione e comunque per cause esterne al controllo del fornitore.
- Il prodotto è installato impropriamente oppure per mancanza di manutenzione.

PARTI NON COPERTE DA GARANZIA

- Anello e piatto rotante perso o rotto.
- Accessori.
- Ricostruzione generale di mobilio.
- Difetti causati da:
 - Grassi o altri materiali incrostati a causa di manutenzione e pulizia impropria.
 - Danni causati accidentalmente o di proposito.
 - Utilizzo a vuoto del forno.
 - Utilizzo di pentole o contenitori non adatti o di accessori che danneggiano il forno.

RESPONSABILITA' DEL CLIENTE

- Fornire una prova valida di acquisto, leggibile.
- Provvedere alla manutenzione e cura ordinaria inclusa la pulizia così come indicato nel manuale di uso e manutenzione.
- Sostituire le parti del prodotto nel caso sia indicato dal libretto di uso e manutenzione .
- Rendere il prodotto accessibile all'assistenza.
- Pagare parte dell'intervento tecnico se si richiede un intervento in orari diversi da quelli del tecnico.
- Pagare le chiamate relative alla installazione e all'istruzione sull'uso dell'apparecchio.

IN NESSUN CASO AMANA E/O SOLISA SONO RESPONSABILI PER DANNI ACCIDENTALI

Per maggiori informazioni contattate il fornitore oppure:

Commercial Products Division
Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
USA
Phone 1.319.622.5511 Worldwide
Fax 1.319.622.8596 Worldwide
www.amanacommercial.com

Istruzioni di referenza rapida

Leggere le istruzioni integralmente prima di leggere le istruzioni di referenza rapida. Se esistono dei dubbi consultare le sezioni dettagliate del manuale.

Interrompere le operazioni

- Aprire il portello per interrompere le operazioni. La ventola continua ad operare. Chiudere il portello e premere *START* per ripristinare le operazioni del forno. Il display continua ad indicare il tempo rimanente.

Cancellare gli errori

- Se il forno è in funzione, premere *STOP/RESET* per fermare il forno e premere nuovamente per resettare.
- Se la porta del forno è aperta e il tempo è indicato sul display, chiudere la porta e premere *STOP/RESET* nuovamente per resettare il display.

Utilizzare i programmi preimpostati

1. Aprire il portello, posizionare gli alimenti nel forno e chiudere il portello.
2. Premere il tasto del programma desiderato e *START*
3. Il forno termina il programma ed emette un segnale acustico mentre il tempo di cottura lampeggia.

Impostazione tempo manuale

1. Aprire il portello, posizionare gli alimenti nel forno e chiudere il portello
2. Premere il tasto *TIME ENTRY*.
3. Premere i tasti numerici per comporre il tempo di cottura.
4. Premere il livello di potenza desiderato per cambiare il livello di potenza.
5. Premere *START*.
6. Il forno termina il programma ed emette un segnale acustico mentre il tempo di cottura lampeggia.

Impostare nuovi programmi di cottura

1. Aprire il portello.
2. Premere e tenere premuto il tasto *1* per circa 5 secondi.
3. Premere il tasto del programma che si desidera cambiare.
4. Premere i tasti numerici per comporre il tempo di cottura.
5. Premere il livello di potenza desiderato.
6. Premere *START* per salvare il nuovo programma nella memoria del forno.
7. Premere *STOP/RESET* oppure chiudere il portello per uscire dalla modalità programmazione.

Programmi a cicli di cottura multipli

1. Aprire il portello.
2. Premere e tenere premuto il tasto *1* per circa 5 secondi.
3. Premere il tasto del programma che si desidera cambiare.
4. Premere i tasti numerici per comporre il tempo di cottura.
5. Premere il livello di potenza desiderato.
6. Premere il tasto *TIME ENTRY* e ripetere dal punto 3.
7. Premere *START* per salvare il nuovo programma nella memoria del forno.
8. Premere *STOP/RESET* oppure chiudere il portello per uscire dalla modalità programmazione.